GEBRUIKSAAWIJING
USER MANUAL
NOTICE D'UTILISATION
GEBRAUCHSANWEISUNG

ZANUSSI

MAGNETRONOVEN
MICROWAVE OVEN
MICRO-ONDES
MIKROWELLENOFEN

ZMC30Q

8221913-33-06

Inhoudsopgave

Alvorens uw magnetronoven in gebruik te nemen 4
Technische gegevens 4

Veiligheidsvoorschriften 5
De geschiktheid van kookgerei 5

Bakjes, schotels en dozen van folie 6
Voedselveiligheid 6

Lijst voor het ovengerei en de toebehoren 7
Toebehoren 7

Installatie 8
Inbouw 8

Beschrijving van de magnetronoven en de toebehoren 11
De magnetronoven 11

Bedieningspaneel 12

De Zijdelingse Geleiders Installern 13

De klok op de juiste tijd zetten 14
Kinderslot 14
De oven uitschakelen 14

Toets uitschakelen draaiplateau 15
Minuutplus 15
Snel Start 15
Instelwaarden voor de magnetronoven 15

Koken in de magnetron 16
Grilleren 16

Convectiekoken 17

Combinatiebakmethoden 18

Automatische ontdooiing 19
Tips voor het ontdooien 19

Koken in de magnetron (Twee Fasen) 20

Automatisch koken 21

Tabellen 22
Adviestabel voor grilleren 22
Adviestabel voor grilleren & garen 22
Handmatig ontdooien 23
Auto-kook programmatabel 24

Tips voor de magnetronoven 25

Onderhoud en schoonmaken 26
Schoonmaken van toebehoren 26
Schoonmaken van de binnenkant 26
Schoonmaken van de buitenkant 26

Servicedienst en onderdelen 27

Garantiebepalingen en service 28
Standaardgarantiebepalingen 28
Uitsluitingen 28

Voor de monteur 29
Elektrische aansluitingen 29
Aansluiting op het stroomnet 29
Inbouwmodellen 29

Alvorens uw magnetronoven in gebruik te nemen

De handleiding aandachtig doorlezen. De volgende instructies zijn opgesteld om ervoor te zorgen dat u het meeste kunt halen uit uw magnetronoven van Zanussi. Wij raden u aan deze instructies aandachtig te lezen. Het is belangrijk deze handleiding te bewaren bij het apparaat zodat u hem zo vaak als nodig kunt raadplegen. Mocht het apparaat verkocht of overhandigd worden aan een nieuwe eigenaar, of in het geval u verhuist en het apparaat achterlaat, moet u ervoor zorgen dat de handleiding bij de magnetronoven blijft zodat de nieuwe eigenaar zich vertrouwd kan maken met de werking van de oven en de relevante risico's. Dit apparaat niet gebruiken voordat u de handleiding in zijn geheel hebt gelezen en de hierin vermelde aanbevelingen stipt in acht nemen.

Uitpakken

NB: Bij het uitpakken van de oven, controleren of hij niet is beschadigd. Schade of eventuele ontbrekende onderdelen moeten onmiddellijk gemeld worden aan de leverancier. De oven, onderdelen van de oven of toebehoren kunnen in een beschermend laagje zijn verpakt, u moet dit laagje verwijderen alvorens de oven in gebruik te nemen. Het verpakkingsmateriaal niet voor het grijpen laten liggen, kinderen zouden ermee kunnen gaan spelen wat gevaar oplevert.

Technische gegevens

Afmetingen buiten alles	**Gewicht** 30 kg
Breedte 595 mm	**Volume** 30liter
Diepte 560 mm	
Hoogte 458 mm	**Voedingsbron** 230V, 50 Hz
Ovenruimte	**Zekering** 16A
Breedte 350 mm	**Stroomverbruik** 3000W
Diepte 350 mm	
Hoogte 235 mm	**Stroomafgave** 1000W
	Grill 1550W

Veiligheidsvoorschriften

- Dankzij de ingebouwde vergrendelingsschakelaars zal de magnetronoven niet in werking kunnen treden als de deur open staat.
- Niet aan deze vergrendelingsschakelaars gaan sleutelen en niet proberen de oven in werking te zetten als de deur open is, dit zou blootstelling aan microgolven ten gevolge kunnen hebben.
- Ervoor zorgen dat er zich geen voedselresten of schoonmaakmiddelen kunnen opeenhopen op de afdichtende vlakken van de deur.
- Het is bijzonder belangrijk dat de deur van de oven naar behoren sluit en dat de volgende onderdelen niet beschadigd raken: (1) deur (krom trekken) (2) scharnieren en veersloten (stuk of onveilig) (3) dichtingen en afdichtende vlakken van de deur.

  Als de deur, de scharnieren/veersloten of de afdichtende vlakken van de deur beschadigd zijn, mag het apparaat niet gebruikt worden totdat het naar behoren is gerepareerd door onze servicedienst.

  WAARSCHUWING : herstellingen of vervangingen waarvoor de bescherming tegen de blootstelling van magnetronenergie moet worden verwijderd, zijn gevaarlijk en dan ook uitsluitend werk voor deskundigen. Neem contact op met de Zanussi-servicedienst in het geval reparaties of onderhoud nodig zijn.

- Voer geen handelingen uit op de openingen van het slot aan de voorzijde, u zou schade kunnen toebrengen aan het apparaat waardoor een tussenkomst vereist zou zijn.
- Deze oven installeren of plaatsen overeenkomstig de " instructies met betrekking tot de installatie " die in deze handleiding zijn gegeven.
- Dit apparaat uitsluitend gebruiken voor het doel zoals omschreven in deze handleiding. Geen bijtende chemische producten gebruiken in verband met dit apparaat. Dit type oven is speciaal ontworpen voor het opwarmen, koken of ontdooien van voedingsmiddelen. Het is niet geschikt voor industrieel, laboratorium- of commercieel gebruik. Bij ieder ander gebruik dan dat waarvoor de oven is bestemd zal de garantie komen te vervallen.
- De oven niet leeg in werking zetten. Als er zich in de oven geen voedsel of water bevindt om de microgolven te absorberen, kan de magnetronbuis beschadigd raken.
- Dit apparaat niet buiten opbergen. Dit product niet in de nabijheid van water gebruiken.
- Niet proberen kleding of kranten in de magnetronoven te verwarmen. Deze producten kunnen vlam vatten.
- De ovenruimte niet gebruiken als opbergplaats. Geen producten van papier, kookgerei of voedsel in de ovenruimte achterlaten als de oven niet in gebruik is.

  In geval van rook, de stekker van het apparaat uit de contactdoos halen of de schakelaar op uit zetten en de deur gesloten houden om te voorkomen dat eventuele vlammen zich kunnen verspreiden. Nooit en te nimmer water gebruiken.

  Niet toestaan dat kinderen zonder toezicht de oven gebruiken, dit pas toestaan als de kinderen voldoende geïnstrueerd zijn zodat zij de magnetronoven in alle veiligheid kunnen gebruiken en de risico's die voortvloeien uit een onjuist gebruik goed kunnen inschatten.

Testen van de geschiktheid van kookgerei

- Controleer voor elk gebruik of de schotels en dergelijke geschikt zijn voor een magnetronoven. In het algemeen lenen glas, keramiek en hittebestendig glaswerk zich uitstekend voor het gebruik in een magnetronoven. De microgolven zullen de meeste voorwerpen van glas of keramiek niet verhitten, deze voorwerpen kunnen echter warm worden door de warmte die door het voedsel zal worden overgebracht. Wij raden dan ook aan ovenhandschoenen te gebruiken als u de schotels uit de oven haalt.
- Het kookgerei in de magnetronoven plaatsen met een halfvol glas water. De oven één minuut lang op 1000W (100%) zetten. Als het kookgerei warm aanvoelt, kunt u het beter niet gebruiken. Als het slechts iets warm is kunt u het gebruiken om voedsel op te warmen maar niet voor het koken. Als de schotel op kamertemperatuur is, is hij geschikt voor koken in de magnetronoven.
- Papieren servetten, vetvrij papier, papieren handdoeken, schotels, kopjes, kartons, diepvriesfolie en karton zijn veel gebruikte producten in het kader van keukengebruik. Altijd controleren of de bekers, kopjes of schotels gevuld zijn met voedsel dat de energie zal absorberen om oververhitting te voorkomen.
- Een groot aantal plastic schotels, kopjes, diepvriesbakjes en plastic omhulsels kunnen in de magnetronoven gebruikt worden. Volg de instructies van de fabrikant op bij het gebruik van plastic in de oven. Vermijd het gebruik van plastic toebehoren waarin voedsel zit dat een hoog gehalte aan vet of suiker heeft aangezien dit soort voedsel uiterst hoge temperaturen kan bereiken en het plastic zou kunnen doen smelten.
- De oven niet zonder toezicht achterlaten als u voedsel in plastic, papier of ander ontvlambaar materiaal opwarmt of kookt.

- Metalen bakjes of schotels of schotels en bakjes met een metalen rand mogen niet in de magnetronoven gebruikt worden behalve indien staat vermeld dat zij speciaal geschikt zijn voor gebruik in de magnetronoven.
- In de meeste gevallen is het aangeraden het voedsel af te dekken; het zal smakelijker zijn en uw toestel blijft schoon. Vooraleer u echter voedsel wil koken of vloeistoffen wil opwarmen in een fles of hermetisch afgesloten bakje, moet u de dop of het deksel verwijderen.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van een deksel of dop om brandwonden door stoom te vermijden.

Bakjes, schotels en dozen van folie

Ondiepe voorwerpen van folie kunnen in alle veiligheid gebruikt worden voor het opwarmen van voedsel in de magnetronoven op de voorwaarde dat de volgende regels in acht genomen worden:

1. Het bakje, doosje of de schotel van folie mag niet dieper dan 3 cm zijn.
2. De folie mag niet afgesloten worden middels een deksel of dop.
3. De voorwerpen van folie moeten tenminste tot aan twee derde gevuld zijn met voedsel. Nooit lege voorwerpen van folie gebruiken.
4. Altijd maar één enkel voorwerp van folie in de magnetronoven zetten, dit voorwerp mag niet in contact komen met de wanden van de oven. Als uw oven voorzien is van een metalen draaiplateau of kookrek, moet het voorwerp van folie geplaatst worden op een omgekeerde ovenbestendige schotel of plaat.
5. Voorwerpen van folie mogen niet meerdere malen gebruikt worden in de magnetronoven.
6. Als de magnetronoven al 15 minuten of langer in werking is, moet u hem eerst laten afkoelen alvorens hem weer in gebruik te nemen.
7. Het bakje, doosje of de schotel en het draaiplateau kunnen warm worden tijdens het gebruik, wees voorzichtig als u ze uit de oven haalt. Wij raden aan hierbij ovenhandschoenen of een andere bescherming te gebruiken.
8. Vergeet niet dat bij het gebruik van een bakje, doosje of schotel van aluminiumfolie, de tijdsduur nodig voor het opwarmen of koken langer kan zijn dan normaal. Altijd controleren of het voedsel warm is alvorens het te serveren.

Voedselveiligheid

- Voedsel niet opwarmen in een blikje in de magnetronoven. Altijd het voedsel overdoen in een geschikt bakje of schotel.
- Bij kleine hoeveelheden (een worstje, een croissant, enz.), een glas water naast het voedsel plaatsen.
- Het apparaat niet gebruiken voor frituren aangezien de temperatuur van het vet niet gecontroleerd kan worden wat gevaarlijke situaties zou kunnen opleveren.
- Te lange kooktijden kunnen het voedsel uitdrogen en verkolen. Gebruik dus nooit dezelfde kooktijden als bij een traditionele oven.
- Het is mogelijk popcorn te maken in te magnetronoven maar alleen in speciale verpakkingen welke specifiek voor dit doel zijn bestemd. Nooit de oven zonder toezicht achterlaten bij het bereiden van dit soort gerechten.
- U moet gaatjes prikken in voedsel met niet poreuze huid of vlies om te voorkomen dat de stoom zich er binnenin ophoopt en de huid of het vlies doet barsten. Appels, aardappels, kippenlevertjes en eidooiers zijn voorbeelden van producten waarin gaatjes geprikt moeten worden.
- De inhoud van zuigflessen of babypotjes eerst schudden of roeren, de temperatuur van deze producten moet gecontroleerd worden voordat men ze aan de baby of het kleintje geeft om brandwonden te voorkomen.

Bij het opwarmen van vloeistoffen zoals soep, saus of drankjes in de magnetronoven, kan de vloeistof oververhit raken tot over het kookpunt zonder dat er bellen te zien zijn. In dit geval kan de hete vloeistof plotseling overkoken. Om dit te voorkomen moeten de volgende maatregelen getroffen worden:

1. Vermijd het gebruik van hoge en smalle kopjes of bekers.
2. Niet te warm laten worden.
3. In de vloeistof roeren alvorens hem in de oven te zetten en opnieuw roeren halverwege de ingestelde tijdsduur.
4. Om overkoken te vermijden bij kokende vloeistoffen 20 seconden wachten alvorens u er iets aan toevoegt en ze uit de oven te halen.

Het verwarmen of koken van hele eieren, gepocheerde of spiegeleieren is te vermijden. Deze kunnen ontploffen en ernstige brandwonden veroorzaken of onherstelbare schade toebrengen aan uw oven.

Houd deze instructies bij de hand!

Lijst voor het ovengerei en de toebehoren

Materiaal	Voorwerpen	Ontdooien	Opwarmen	Convectie	Koken
Keramiek & glas	Glaswerk	**JA**	**JA**	**JA**	**JA**
	Hittebestendig glaswerk	**JA**	**JA**	**JA**	**JA**
	Glaswerk met metalen decoraties	**NEE**	**NEE**	**NEE**	**NEE**
	Loodkristalglas	**NEE**	**NEE**	**NEE**	**NEE**
Porselein	Zonder metalen decoraties	**JA**	**JA**	**JA**	**JA**
Aardewerk		**JA**	**JA**	**JA**	**JA**
Plastic	Plastic verpakkingen	**JA**	**JA**	**JA**	**JA**
Metaal	Metalen koekenpan	**NEE**	**NEE**	**JA**	**NEE**
Papier	Aluminiumfolie*	**JA**	**JA**	**JA**	**JA**
	Kopjes, schotels, servetten	**JA**	**NEE**	**NEE**	**NEE**
Vetvrij papier		**JA**	**NEE**	**NEE**	**NEE**
Hout		**NEE**	**NEE**	**NEE**	**NEE**
Toebehoren	Draaiplateau	**JA**	**JA**	**JA**	**JA**
	Steun draaiplateau	**JA**	**JA**	**JA**	**JA**

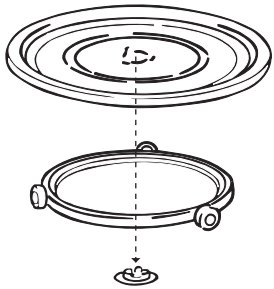
JA: voorwerpen en toebehoren die geschikt zijn NEE: voorwerpen en toebehoren die niet geschikt zijn

*OPMERKING: aluminiumfolie uitsluitend gebruiken om het voedsel te beschermen, een overdadig gebruik zou vonken kunnen veroorzaken.

Toebehoren

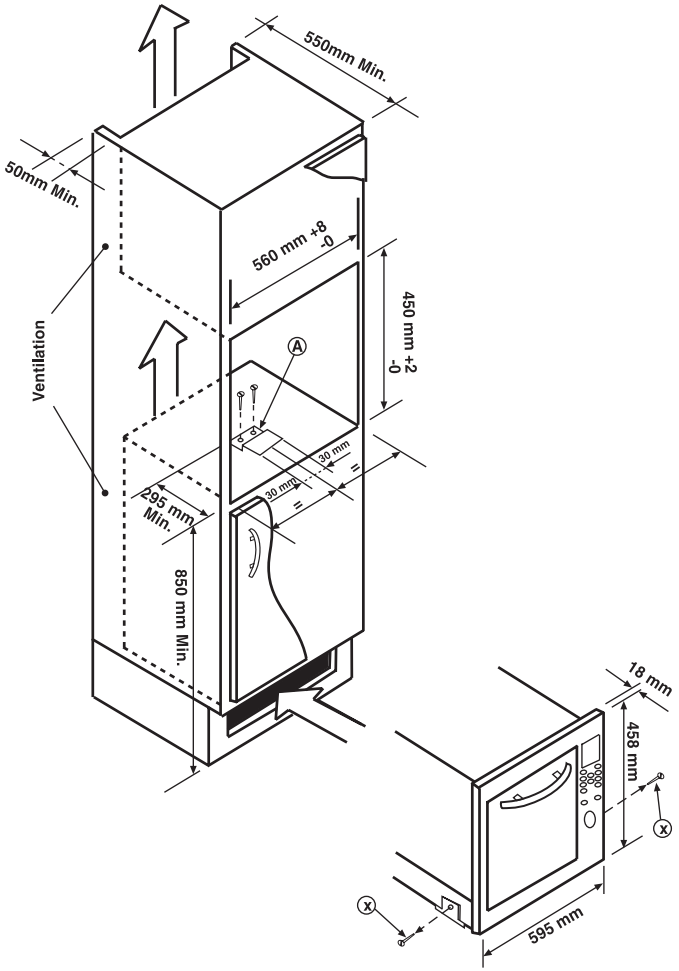
Draaiplateau en steun van het draaiplateau

Het draaiplateau en zijn steun moeten geïnstalleerd worden zoals aangegeven in de afbeelding. Controleren of de steun van het draaiplateau naar behoren op zijn plaats is aangebracht. Het draaiplateau kan zowel met de klok mee als tegen de klok in draaien tijdens de werking van de oven. Het draaiplateau niet met de hand laten draaien, hierdoor zou het draaisysteem beschadigd kunnen raken.



Installatie

Inbouw



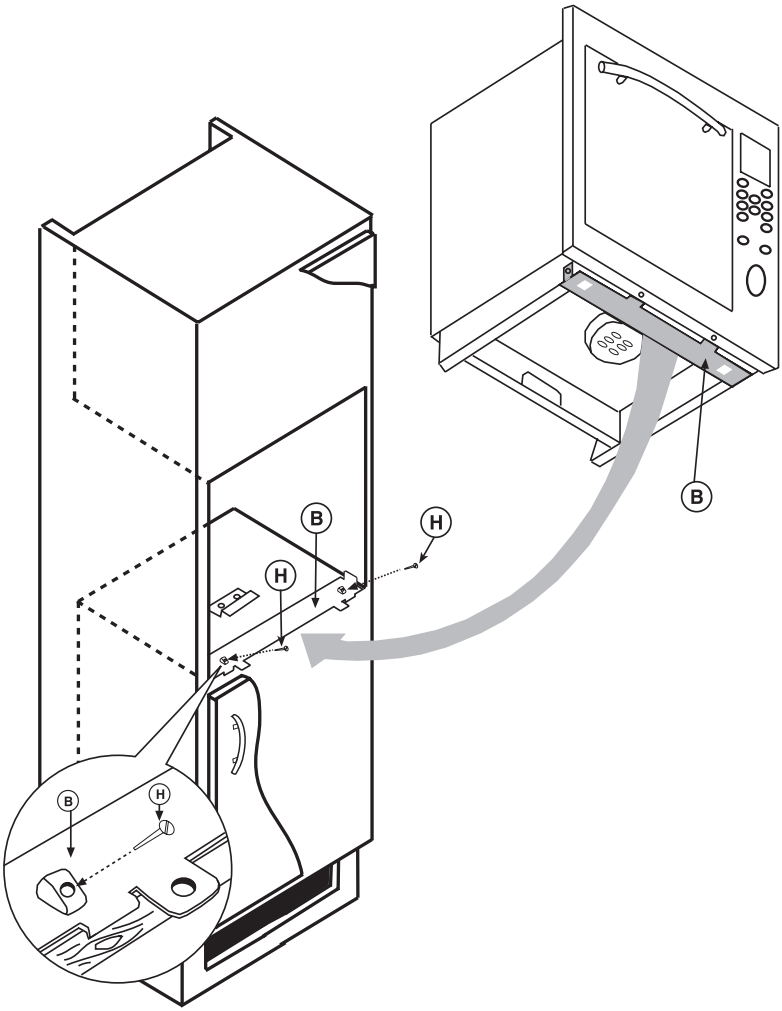
Binnenin de oven vindt u een plastic zak met montagemateriaal. Neem die zak uit de oven.

1. Verwijder de twee schroeven ‘X’ van de bevestigingsstaaf onder de microgolfoven

2. Bevestig de metalen strip ‘A’ met behulp van de twee schroeven ‘X’ die u net verwijderd heeft.

Het toestel moet voldoende geventileerd zijn. Maak daartoe een opening in de sokkel van minstens 280 cm² groot.

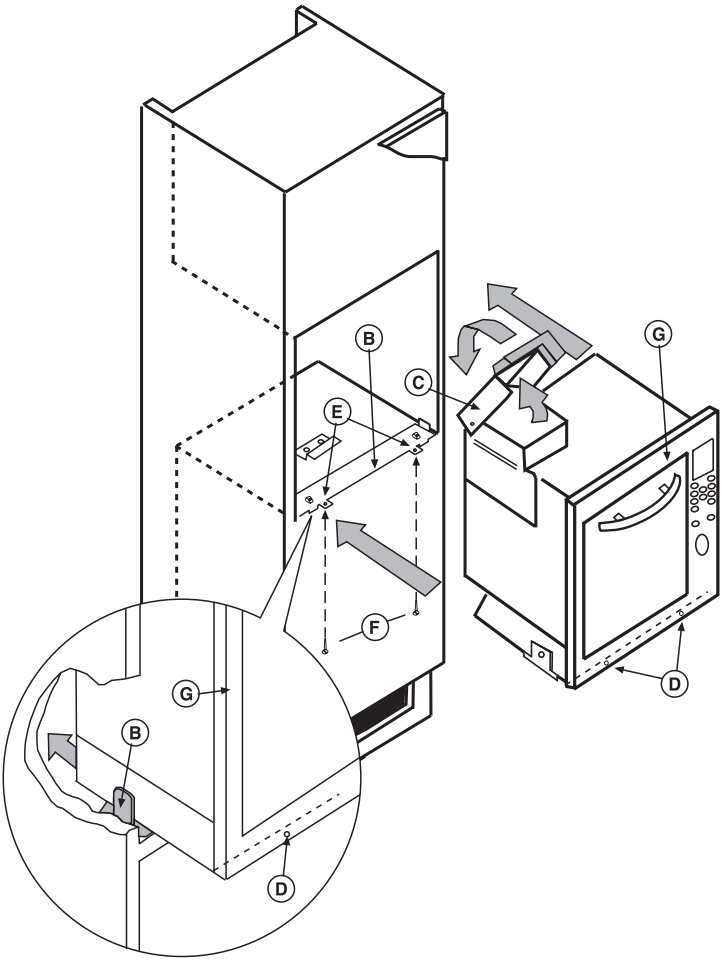
Inbouw



3. Breng de bevestigingsstaaf ' B ' aan op de juiste plaats in de nis. Zorg ervoor dat aan elke kant van de bevestigingsstaaf even veel vrije ruimte is. Bevestig de staaf met de schroeven ' H '.

Breng de bevestigingsstaaf zodanig aan dat de twee lippen uitsteken over de rand van de bodem van de nis en laat ze tegen de voorkant rusten.

Inbouw



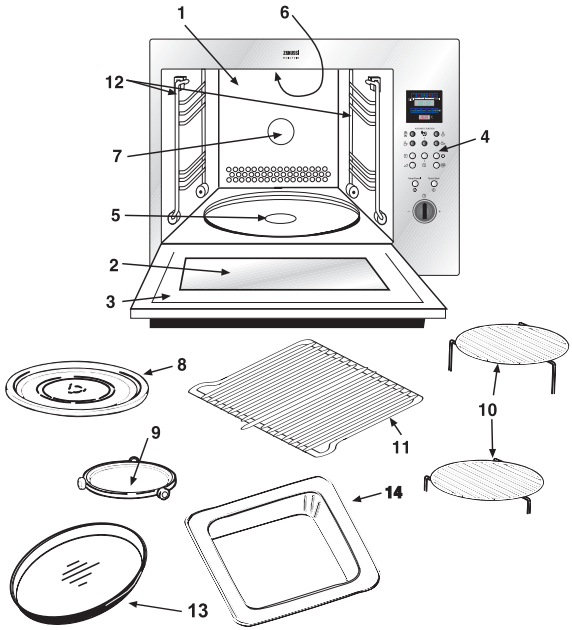
4. Open het deksel van de warmeluchtventilatiekoker ' C ' volledig.

5. Schuif het toestel in de nis. Schuif de voorkant van het toestel over de bevestigingsstaaf ' B '. Blijf schuiven totdat de voorkant van de oven ' G ' tegen de kast rust en de gaten ' D ' onder de oven in lijn liggen met de gaten ' E ' in de bevestigingsstaaf ' B '.

6. Hecht het toestel vast aan de bevestigingsstaaf ' B ' met behulp van de schroeven ' F '.

Opgelet.
De stekker van het toestel moet altijd bereikbaar zijn.

Beschrijving van de magnetronoven en de toebehoren



De magnetronoven

1. Kookruimte
2. Kijkglas
3. Deur van de oven
4. Bedieningspaneel
5. Drijfas van het draaiplateau
6. Grillelement
7. Fan voor Convectie
8. Draaiplateau
9. Steun van het draaiplateau
10. Grillrooster
11. Rechthoekig Grill-rooster (Gelieve de rubberen veiligheidssluiting op de centrale geleider te bevestigen)
12. Zijdelingse geleiders
13. ' PYREX ' plaat
14. De vierkante glazen schaal

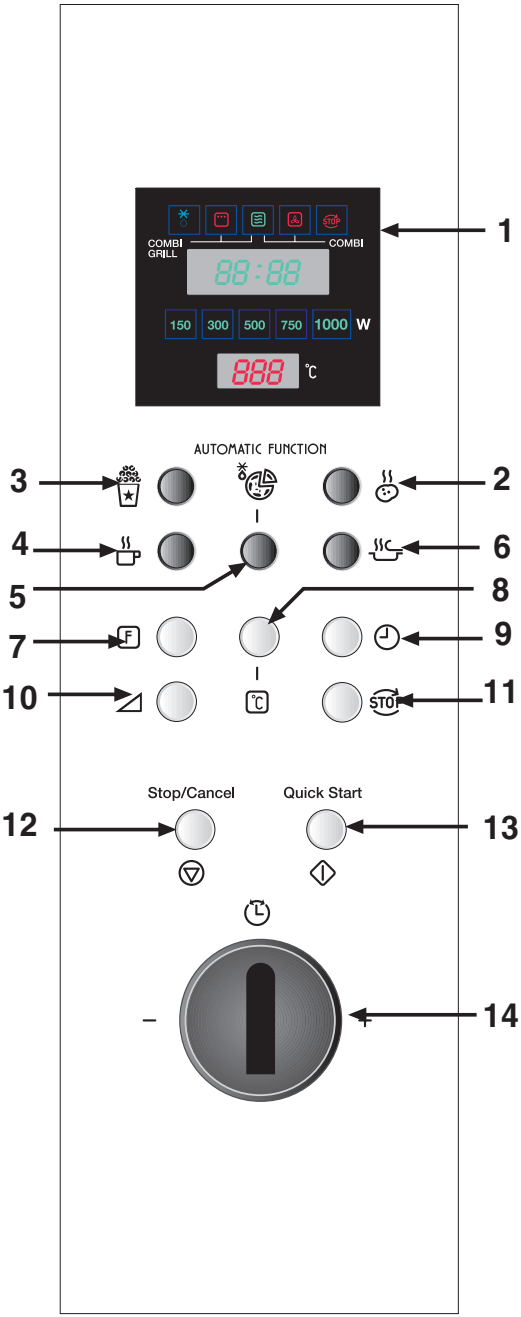
De vierkante glazen schaal die met deze magnetron van Zanussi wordt geleverd, kan worden gebruikt voor het braden en gecombineerd bereiden van voedsel. Wanneer de magnetron als ventilatoroven of grill wordt gebruikt, kan de schaal tevens worden gebruikt als een lekbak voor het opvangen van braadvet door deze onder het vierkante grillrek te plaatsen.

De vierkante glazen schaal is tevens geschikt voor normaal koken in de magnetron.Tijdens het koken in de magnetron kan de glazen schaal in elke stand worden gebruikt. Het voedsel dient tijdens het koken in de magnetron ten minste twee keer geroerd te worden.

Vergeet niet om het voedsel in de magnetron zo af en toe te keren, zodat het gelijkmatig gaar wordt. De schaal is vierkant en u kunt deze dus gemakkelijk uit de magnetron halen, roteren en weer in de magnetron zetten.

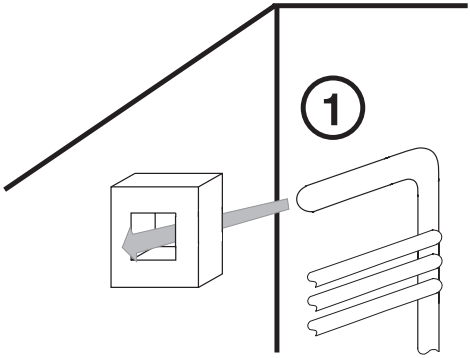
WAARSCHUWING: wanneer de magnetron als ventilatoroven of grill of voor combinatiekoken wordt gebruikt, mag de vierkante glazen schaal uitsluitend op de plaats van het onderste rek worden geplaatst; dit om gelijkmatige verwarming te garanderen.

Bedieningspaneel

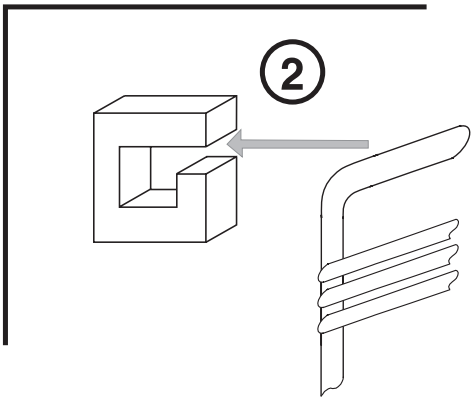


1. **Display**
   Geeft de dagtijd aan, de tijd, de kooktijd en het gewicht
2. **Aardappelen**
3. **Popcorn**
4. **Dranken**
5. **Diepvriespizza**
6. **Gekoelde kant-en-klare maaltijden**
7. **Function**
   Om het gewenste combivermogen in te stellen
   Om de gewenste Combistand in te stellen
   Om het gewenste grillvermogen in te stellen
8. **Convectie**
   Wordt gebruikt voor het instellen van de gewenste Oventemperatuur
9. **Klok**
   Gebruik om de klok op de juiste te zetten
10. **M / W**
    Om de gewenste Powerstand in te stellen
11. **Toets uitschakelen draaiplateau**
12. **Stop/Clear**
    Om een kookprogramma te annuleren of te onderbreken
13. **Quick Start**
    Om het gewenste programma op te starten.
14. **Tijdknop**
    voor het instellen van de kooktijd.

De zijdelingse geleiders installeren



1. **Eerst in het achterste haakje laten glijden**



2. **Klem het voorste haakje over om de installatie te voltooien.**

Opgepast: enkel geschikt voor gebruik met Convectiekoken

De klok op de juiste tijd zetten

Wanneer u uw oven voor de eerste keer gebruikt of na een stroomstoring, is er in het ovendisplay een knipperende " ---- " te zien

Voorbeeld: U wilt de klok op 4.30 uur zetten

1. Druk op de **'Clock'** knop.
2. Zet de KLOK op de gewenste tijd (op het scherm verschijnt **' 04:00 '**).
3. Druk op de **'Clock'** knop.
4. Zet de KLOK op de gewenste tijd (op het scherm verschijnt **' 04:30 '**).

Druk op de **'Clock'** knop.

NB : Het is mogelijk de kloktijd zichtbaar te maken ook al is de ingestelde functie inmiddels gestart, door op de toets clock te drukken (de tijd zal gedurende 2 seconden zichtbaar worden).

Kinderslot

De oven is voorzien van een beveiligingssysteem dat voorkomt dat de ingestelde bereidingstijden veranderd worden gedurende de bereiding zelf, dit om te voorkomen dat de bereidingstijden per ongeluk gevaarlijk verlengd worden (het voedsel zou vlam kunnen vatten).

Instellen :

1. Druk 5 sec. op de **' Stop '** toets. U hoort nu een pieptoon.

   Om het kinderveiligheidsslot uit te schakelen drukt u 5 sec. op de **' Stop '** toets. U hoort nu een pieptoon.

De oven uitschakelen

Wanneer de oven in gebruik is, zijn er twee mogelijkheden om de oven uit te schakelen:

1. Druk op de Stop/Clear toets
   - De oven kan opnieuw ingeschakeld worden door op de starttoets te drukken
   - Druk nog een keer op Stop/Clear om het gekozen programma te hervatten

2. Open de deur
   - De oven kan opnieuw ingeschakeld worden door de deur te sluiten en op de starttoets te drukken
   - Druk nog een keer op Stop/Clear om het gekozen programma te hervatten

dit model is voorzien van een automatische afkoelingscyclus die in werking treedt indien de oven zeer heet mocht zijn (bijvoorbeeld aan het einde van lange bereidingstijden). Tijdens deze cyclus, zal op het display, het woord "**COOL** " verschijnen. De ventilators en de ovenlamp zijn in werking (deze zullen automatisch afslaan).

Na elke bereiding blijven de ovenlamp en de afkoelingsventilator functioneren totdat de ovendeur geopend wordt.

Toets uitschakelen draaiplateau

Bij het gebruik van schalen/schotels met grote afmetingen (of handgrepen) die niet kunnen draaien, is het mogelijk de draaibeweging van de schijf te blokkeren. Druk op de toets STILZETTEN SCHIJF, wat alleen mogelijk is nadat u een bereidingsfunctie hebt ingesteld: de led rechts bovenaan begint te knipperen.

Nadat u op START hebt gedrukt, knippert de led nog vijf keer, waarna hij continu brandt gedurende de hele ingestelde bereidingstijd; om de beste resultaten te bereiken dient het voedsel meerdere malen omgeroerd/omgedraaid te worden tijdens de bereiding. De functie STILZETTEN SCHIJF blijft geldig, tot deze toets nogmaals wordt ingedrukt.

Bij de magnetronfunctie is het maximaal te gebruiken vermogen 750 W (automatisch verminderd door de elektronische controle wanneer de toets STILZETTEN SCHIJF wordt ingedrukt).

Minuutplus

Met deze functie kunt u de timer gebruiken tot een maximum van 60 minuten ZONDER dat u de oven gebruikt.

1. Druk op de toets Function totdat op display drie streepjes verschijnen,

2. Zet de KLOK op de gewenste tijd.

3. Druk op de **'Start** knop

Na afloop hoort u 3 pieptonen en verschijnt er “END” op display.

Snel Start

Druk op de **' Snel Start '** toets om de magnetron 30 seconden op het hoogste vermogensniveau te laten beginnen. (1000W)

Elke keer als u op **' Snel Start '** toets drukt verhoogt u de kooktijd met 30 seconden tot een maximum van 3 minuten.

Deze functie treedt alleen in werking indien ingetoetst binnen 1 minuut nadat het voedsel in de oven geplaatst is.

Instellingswaarden voor de microgolven

Vermogensinstelling	Advies voor gebruik
100W	**Keeping warm :** Het warm houden van voedsel
	Defrost : Het ontdooien van voedsel.
300W	**Simmer :** Het afronden (sudderen) van kookcycli zoals bijvoorbeeld stoofschotels.
	Voor bijvoorbeeld puddingtaarten
500W	**Medium :** Het snel ontdooien van ingevroren ovenschotels.
	Voor gebak
750W	**Reheat Low:** Het langzaam opwarmen van ovenschotels.
	Het opwarmen van tevoren bereid voedsel
	Snel opwarmen van braadstuk, vlees, gevogelte en wild
1000W	**Max Power:** Tot kookpunt brengen of opwarmen van sauzen. Het koken van groenten. Het opwarmen van korstgebak.

Koken in de magnetron

1. Open de deur, plaats het voedsel op het grillrooster en sluit de deur.
2. Druk op de **'Function'** knop x 1
3. Druk op de Power toets voor het gewenste vermogensniveau
4. Zet de KLOK op de gewenste tijd.
5. Druk op de **'Start** knop

Druk op de Stop/Clear toets om de oven uit te schakelen.

NB: Vergeet u niet om na gebruik twee keer op de de Stop/Clear toets te drukken voor het terugstellen van de magnetron.

Voorbeeld : koken op 500W gedurende 6 minuut:

1. Druk op de **'Function'** knop x 1
2. Druk op de **' Power '** knop X 3. (op het scherm verschijnt **' 500W '**).
3. Zet de KLOK op de gewenste tijd (op het scherm verschijnt **' 6:00 '**).
4. Druk op de **'Start** knop.

Grilleren

1. Open de deur, plaats het voedsel op het grillrooster en sluit de deur.
2. Druk op de **'Function'** knop x 6.
3. Zet de KLOK op de gewenste tijd.
4. Druk op de **'Start'** knop.

Druk op de Stop/Clear toets om de oven uit te schakelen.

NB: Vergeet u niet om na gebruik twee keer op de de Stop/Clear toets te drukken voor het terugstellen van de magnetron.

Voorbeeld : Grilleren gedurende 15 minuut:

1. Druk op de **' Function '** knop X 6. (op het scherm verschijnt **'** **'**).
2. Zet de KLOK op de gewenste tijd (op het scherm verschijnt **' 15:00 '**).
3. Druk op de **'Start** knop.

Convectiekoken

1. Druk op de **' Function'** knop x 5.
2. Druk op de **' Temp '** knop.
3. Zet de KLOK op de gewenste tijd.
4. Druk op de **' START '** knop.

Na het voorverwarmen zal de oven 3 keer een geluidssignaal geven en zal **'** temperatuur ' in het displayvenster verschijnen.

5. Open de deur, plaats het voedsel op het grillrooster en sluit de deur.
6. Opnieuw instellen van de tijd
7. Druk op de **' START '** knop.

Druk op de Stop/Clear toets om de oven uit te schakelen.

NB: Vergeet u niet om na gebruik twee keer op de de Stop/Clear toets te drukken voor het terugstellen van de magnetron.

Voorbeeld : koken op ' CONVECTION ' (180° C) gedurende 45 minuut:

---

1. Druk op de **' Function '** knop X 5 (op het scherm verschijnt **'** **'**).
2. Druk op de **' Temp '** knop X 2 (op het scherm verschijnt **' 180° C '**).
3. Zet de KLOK op de gewenste tijd (op het scherm verschijnt **' 45:00 '**).
4. Druk op de **'Start** knop.

Na het voorverwarmen zal de oven 3 keer een geluidssignaal geven en zal **' 180° C** ' in het displayvenster verschijnen.

5. Open de deur, plaats het voedsel op het grillrooster en sluit de deur.
6. Opnieuw instellen van de tijd (draai de tijdknop totdat 45:00 in het display verschijnt)
7. Druk op de **'Start** knop.

N.B. : Convectietemperatuurcycli in de volgende volgorde

60 °C, 100 °C, 130 °C, 160 °C, 170 °C, 180 ° C, 190 °C, 200 °C, 210 °C, 220 °C

Combinatiebakmethoden

Deze oven biedt 2 combinatiemethoden: "magnetron + hetelucht" en "magnetron + grill".

1. Open de deur, plaats het voedsel op het grillrooster en sluit de deur.
2. Druk op de **'Function'** knop x 1
3. Druk op de Power toets voor het gewenste vermogensniveau
4. Zet de KLOK op de gewenste tijd.
5. Druk op de **'Start** knop

Druk op de Stop/Clear toets om de oven uit te schakelen.

NB: Vergeet u niet om na gebruik twee keer op de de Stop/Clear toets te drukken voor het terugstellen van de magnetron.

N.B. : Tijdens **' Magnetron + Grill ' & ' Magnetron + Convectie '** kunt u het vermogen van de Magnetron veranderen door op de **' Power '** toets te drukken tot het gewenste magnetronvermogen is bereikt.

N.B. : **Tijdens de methode "magnetron + hetelucht" kunt u de heteluchttemperatuur veranderen door op toets Convection te drukken.**

Voorbeeld : koken op ' Magnetron + Grill ' gedurende 25 minuut:

---

1. Druk op de **' Function '** knop X 4 (op het scherm verschijnt **'** **'**).
2. Zet de KLOK op de gewenste tijd. (op het scherm verschijnt **' 29:00 '**).
3. Druk op de **'Start** knop.

Voorbeeld : koken op ' Magnetron + Convectie ' gedurende 25 minuut:

---

4. Druk op de **' Function '** knop X 3 (op het scherm verschijnt **'** **'**).
5. Zet de KLOK op de gewenste tijd. (op het scherm verschijnt **' 29:00 '**).
6. Druk op de **'Start** knop.

Ontdooien

Gebruik bij het handmatige ontdooien. Om het ontdooiingsproces van compacte schotels van meer dan 450 g te versnellen mag de oven aangezet worden op vol vermogen gedurende 1 tot 3 minuten, dan het vermogen terugbrengen tot **' Defrost '** totdat alles volledig ontdooid is.

1. Open de deur, plaats het voedsel op het grillrooster en sluit de deur.
2. Druk op de ' Function ' knop x 2.
3. Stel het gewicht in middels de gewenste tijd.
4. Druk op de **'Start'** knop.

Druk op de Stop/Clear toets om de oven uit te schakelen.

NB: Vergeet u niet om na gebruik twee keer op de de Stop/Clear toets te drukken voor het terugstellen van de magnetron.

Voorbeeld : Ontdooien op 200W (20%) gedurende 6 minuut:

1. Druk op de **' Function '** knop x 2.
2. Zet de KLOK op de gewenste tijd (op het scherm verschijnt **' 6:00 '**).
3. Druk op de **'Start** knop.

Tips voor het ontdooien

1. Het is beter de tijdsduur voor het ontdooien iets lager in te stellen dan u denkt als u niet zeker van uw zaak bent. Het voedsel zal tijdens de standtijd verder ontdooid worden.
2. Verdeel het voedsel in kleinere stukjes zo snel als dit mogelijk is.
3. Draai grote stukken halverwege de ontdooiingtijdsduur om of tijdens de pauze.
4. Verwijder ontdooid voedsel zo snel als mogelijk.
5. De verpakking verwijderen of openen voor het ontdooien.
6. Plaats het voedsel in een grotere schotel of bak dan die waarin het zat, hierdoor zult u het makkelijker kunnen roeren.
7. Begin altijd kipfilet te ontdooien op de ene kant en draai het halverwege de ingestelde tijdsduur om of tijdens de pauze. Delicate stukken zoals de uiteinden van de vleugels kunnen beschermd worden met behulp van kleine stukjes folie.
8. De standtijd is zeer belangrijk met name voor grote, volle schotels die men niet kan roeren om ervoor te zorgen dat ze ook in het midden volledig ontdooid zijn alvorens ze te gaan koken.

Koken in de magnetron (twee fasen)

Het meeste ingevroren voedsel dient voor het koken ontdooit te zijn. Deze oven kan in één simpele stap ingesteld worden op een twee-fasen-programma; uw voedsel wordt ontdooit en vervolgens gekookt.

1. Open de deur, plaats het voedsel op het grillrooster en sluit de deur.
2. Druk op de **'Function'** knop x 2.
3. Gebruik de tijdtoets om de juiste tijd in te stellen.
4. Stel de gewenste kookmethode in.
5. Gebruik de tijdtoets om de juiste tijd in te stellen.
6. Druk op de **'Start'** knop.

NB: Vergeet u niet om na gebruik twee keer op de de Stop/Clear toets te drukken voor het terugstellen van de magnetron.

Voorbeeld: Ontdooi 12 minuten en kook 29 minuten op 750W

---

1. Druk op de **'Function'** knop X 2.
2. Zet de KLOK op de gewenste tijd (op het scherm verschijnt **' 12:00 '**).
3. Druk op de **'Function'** knop X 1.
4. Druk op de **'Power'** knop X 4.
5. Zet de KLOK op de gewenste tijd (op het scherm verschijnt **' 29:00 '**).
6. Druk op de **'Start'** knop.

N.B. : **Nadat u de ontdooitijd hebt ingesteld, kunt u kiezen uit de 5 kookmethoden (magnetron, magnetron + grill, magnetron + hetelucht, hetelucht, grill).**

Automatisch Koken

Deze oven kunt u gebruiken om automatisch dranken, aardappelen, gekoelde kant-en-klare maaltijden, diepvriespizza/kant-en-klare maaltijden en popcorn te bereiden.

1. Open de deur, plaats het voedsel op het grillrooster en sluit de deur.
2. Druk op toets Auto Cook tot het gewenste programma bereikt is.
3. Druk op de **'Start'** knop.

Druk op de Stop/Clear toets om de oven uit te schakelen.

NB: Vergeet u niet om na gebruik twee keer op de de Stop/Clear toets te drukken voor het terugstellen van de magnetron.

NB: Details: zie onderstaande tabel.

N.B : Gedurende 'Auto Cook ' zal de oven automatisch het juiste magnetronvermogen en de juiste ontdooitijd selecteren.

Overzicht automatische kookprogramma's:-

Programma	Toets indrukken	Programma-omschrijving
Dranken (Beverage)	1 maal	kleine kop (50 cc) opwarmen (kamertemperatuur)
	2 maal	middelgrote kop (125 cc) opwarmen (kamertemperatuur)
	3 maal	grote kop (200 cc) opwarmen (kamertemperatuur)
	4 maal	soepkom (300 cc) opwarmen (gekoeld)
Aardappelen (Potato)	1 maal	200 g aardappelen koken
	2 maal	400 g aardappelen koken
	3 maal	600 g aardappelen koken
Gekoelde kant-en-klare maaltijden (Chilled Ready Meals)	1 maal	1 portie (250-350 g) opwarmen
	2 maal	2 porties (450-550 g) opwarmen
Diepvriespizza / kant-en-klare maaltijden (Frozen Pizza / Ready Meals)	1 maal	1 diepvriespizza (250-500 g) verwarmen
	2 maal	1 portie (250-350 g) verwarmen
	3 maal	2 porties (450-550 g) verwarmen
Popcorn	1 maal	100 g magnetron-popcorn bereiden

Voorbeeld: Het automatisch ontdooien van 600g aardappelen.

1. Druk op de **' Potato '** knop X 3
2. Druk op de **'Start** knop.

Zie de Auto-bakprogrammatabel voor verdere bijzonderheden.

Tabellen

Adviestabel voor grilleren

Opmerkingen: Plaats een bord onder het grillplateau op het draaiplateau om het vet op te vangen. Keer, behalve de pizza's, alle gerechten halverwege de ingestelde tijdsduur.

Soort	Aantal	Tijdsduur	Opmerkingen
Toast	2 sneetjes	5 – 6 min	
Toast met kaas	4 sneetjes	7-8 min	5 – 6 zonder en dan. 2 min. met de kaas

Adviestabel voor grillen & garen

Opmerkingen: Plaats in het geval van vlees een bord onder het grillplateau op het draaiplateau om het vet op te vangen. Keer, behalve kant-en-klaar gerechten, alle gerechten halverwege de ingestelde tijdsduur.

Soort	Aantal	Stand	Tijdsduur	Opmerkingen
Bacon	4 (100 g)	Magnetron 750W + Grill	7- 9 min	
Rosbief met been	900 g	Magnetron (750W)	25 min	Bestrijken met olijfolie, kruiden naar Smaak. 15 – 20 min nagaren.
Varkenslende	900 g	Magnetron 750W + Grill	5 - 6 min	
Varkensgehakt	2 - 3(450 g)	Magnetron 750W + Grill	20 - 25 min	Bestrijken met olijfolie, kruiden naar smaak.
Kip	450 g	Magnetron (700W)	15 - 20 min	Bestrijken met olijfolie, kruiden naar smaak.
Kippenpoten	800 g	Magnetron 750W + Grill	25 - 30 min	
Hamburger: diepvries vers	4 (200 g)	Magnetron 750W + Grill	12 - 15 min	
Worstjes	450 g Only	Magnetron 750W + Grill	10 - 15 min	
Vissticks	2 (350 g)	Magnetron 750W + Grill	22 – 24 min	Bestrijken met olijfolie, kruiden naar smaak.
Kant-en-klaar: Lasagne Aardappelpuree	2 (150 g)	Magnetron 750W + Grill	16 – 18 min.	

Ontdooien ( )

Gerecht	Opmerkingen / tips		Standtijd
Brood			
Volkoren brood	Ontdooien in een afgesloten bakje	8–10 min.	10–15 min.
Boerenbrood	Ontdooien in een afgesloten bakje	3-4 min.	5-10 min
Broodje	Ontdooien in een afgesloten bakje	45-60 sec.	5 min.
Gebak, koek			
Droog gebak 450g/1 lb	Op een papieren servetje zetten, afdekken	9–11 min.	15–30 min.
Vruchtentaart 450g/1 lb	Op een papieren servetje zetten, afdekken	9–11 min.	15–30 min.
1 stukje appeltaart 450g/1 lb	Op een papieren servetje zetten, afdekken	7– 9 min.	15–30 min.
Taart met slagroom 250g	Op een papieren servetje zetten, afdekken	3-4 min.	5-10 min.
Boter			
250g/8.8 oz	Aluminium verpakking verwijderen. Een keer omdraaien	3– 4 min.	5–10 min.
Fruit			
225g/8 oz Aardbeien	Ontdooien in een afgedekt doosje, één keer Omdraaien	5– 6 min.	5–10 min.
450g/1 lb Zwarte bessen	Ontdooien in een afgedekt doosje, één keer Omdraaien	7– 8 min.	5–10 min.
1 bereide maaltijd op een bord			
400g/14 oz.	Opwarmen in een afgesloten recipiënt. De vleessaus ernaast plaatsen in een kopje.	7– 8 min	5–10 min.
1 portie groenten, aardappelen of rijst			
	Opwarmen in een afgesloten recipiënt, omroeren. (1000 W)		

Auto-KookProgrammatabel

Programma	Toets indrukken	Programma-omschrijving	Opmerkingen
Dranken (Beverage)	1 maal	kleine kop (50 cc) opwarmen (kamertemperatuur)	Na het opwarmen goed omroeren om de temperatuur gelijkmatig te verdelen.
	2 maal	middelgrote kop (125 cc) opwarmen (kamertemperatuur)	
	3 maal	grote kop (200 cc) opwarmen (kamertemperatuur)	
	4 maal	soepkom (300 cc) opwarmen (gekoeld)	
Aardappelen (Potato)	1 maal	200 g aardappelen koken	Aardappelen goed wassen, schil inprikken en op het draaiplateau leggen.Evt. gevuld met boter of kaas serveren.
	2 maal	400 g aardappelen koken	
	3 maal	600 g aardappelen koken	
Gekoelde kant-en-klare maaltijden (Chilled Ready Meals)	1 maal	1 portie (250-350 g) opwarmen	Geschikt voor toebereide porties levensmiddelen, in de koelkast bewaard op een bord (waarvan de maaltijd gegeten gaat worden). Bij kant-en-klare maaltijden de verpakking van aluminium verwijderen en de maaltijd op een bord leggen.
	2 maal	2 porties (450-550 g) opwarmen	
Diepvriespizza / kant-en-klare maaltijden (Frozen Pizza / Ready Meals)	1 maal	1 diepvriespizza (250-500 g) verwarmen	Leg een pizza direct op het lage draadrooster. Leg een maaltijd in de verpakking op het draaiplateau, verwijder folie en zakjes. Als de verpakking niet geschikt is voor de magnetron, leg dan de maaltijd zonder verpakking op een bord en zet dit onafgedekt op het draaiplateau.
	2 maal	1 portie (250-350 g) verwarmen	
	3 maal	2 porties (450-550 g) verwarmen	
Popcorn	1 maal	100 g magnetron-popcorn bereiden	Volg de instructies op de verpakking en leg deze op het draaiplateau.

Tips voor het gebruik van de magnetronoven

- Hou de oven altijd schoon – vermijd overkoken en vergeet niet om ook onder het draaiplateau en de binnenkant van de deur schoon te maken.
- Gebruik bij voorkeur ronde of ovale kommen met deksel voor het koken in de magnetronoven.
- Gebruik geen metalen kommen of kommen met een metalen versiering. Bepaalde plastic materialen kunnen smelten of vervormen door het warme voedsel.
- Bedek het voedsel tijdens het koken. Gebruik daarvoor een glazen deksel, een bord of perkamentpapier.
- Patisserie, brood en andere gelijkaardige voedingsmiddelen kunnen rechtstreeks ontdooid worden in een broodmandje of op een papieren servet.
- Indien bevroren voedingsmiddelen in hun verpakking opgewarmd worden, moet deze geopend zijn. De verpakkingen met metaal of een metalen versiering mogen niet gebruikt worden, behalve indien ze bijzonder aanbevolen worden voor gebruik in de magnetronoven. Verwijder alle metalen clips en metalen draden.
- Kleine stukjes aluminiumfolie kunnen gebruikt worden om delen te bedekken die gemakkelijk koken zoals kippenbillen.
- Plaats grote, dikke stukken dichtbij de rand van de kom en probeer het voedsel in even grote stukken te snijden. Plaats het voedsel altijd in het midden van de oven.
- Het voedsel zal regelmatiger gaar worden als het regelmatig omgeroerd of omgedraaid wordt.
- Stel altijd een kooktijd in die lager is dan aangegeven in het recept om te vermijden dat het voedsel te veel gekookt wordt. Hoe meer voedsel er is, hoe langer de kooktijd duurt.
- Gebruikt weinig of geen water voor groenten.
- Gebruik minder zout en kruiden dan voor de traditionele “bereidingswijze”.
- Voeg de kruiden aan het einde van het programma toe.
- Hou altijd een rusttijd van enkele minuten aan na het stopzetten van de oven om een volledig en regelmatig kookresultaat te bekomen.
- Controleer altijd voor het opdienen of het voedsel overal warm is.
- Gebruik ovenwanten om de schotels en het voedsel uit de oven te halen.

Onderhoud en schoonmaken

De oven moet te allen tijde schoon zijn.
Niet aan de oven sleutelen of proberen zelf wijzigingen of reparaties uit te voeren op de onderdelen van de oven. Alle reparaties moeten door een erkende servicedienst verricht worden.

Controleren of de oven is uitgeschakeld en of de stekker uit de contactdoos is gehaald alvorens tot de reinigingswerkzaamheden over te gaan.

Schoonmaken van toebehoren

De toebehoren reinigen met een zacht reinigingsmiddels na ze uit de oven te hebben gehaald. De steun van het draaiplateau moet met zorg behandeld worden.

De binnenkant van de oven en het draaiplateau kunnen zeer warm worden. Er niet aankomen als de oven net in gebruik is geweest.

Schoonmaken van de binnenkant

Voedselresten die men niet verwijdert van de ovenwanden, de afdichting van de deur en de oppervlakte van de deur zullen de microgolven absorberen, het prestatievermogen van de oven nadelig beïnvloeden en mogelijk zelfs de binnenkant van de oven beschadigen.

Gebruik zachte vloeibare schoonmaakmiddelen met warm water en een zachte doek om het vuil te verwijderen.
GEBRUIK NOOIT EN TE NIMMER BIJTENDE SCHOONMAAKMIDDELEN, OVEN - REINIGINGSPRODUCTEN DIE IN DE HANDEL VERKRIJGBAAR ZIJN, SCHUURSPONSJES OP WAT VOOR ONDERDEEL VAN DE OVEN DAN OOK.

Om vuil dat moeilijk te verwijderen is los te weken kunt u een kopje water koken in de oven gedurende 2 tot 3 minuten.

HET VUIL NOOIT MET EEN MES OF EEN ANDER SCHERP VOORWERP VAN DE OVENWANDEN VERWIJDEREN.

Om onaangename luchtjes te doen verdwijnen in de binnenkant van de oven, kunt u 5 minuten lang een kopje water koken waarin u 2 eetlepels citroensap hebt gegoten.

Schoonmaken van de buitenkant

De ovendeur open zetten als u het bedieningspaneel schoonmaakt. Hierdoor voorkomt u dat u de oven per ongeluk op zijn kant zou kunnen zetten. U moet de buitenkant van de oven schoonmaken met een zacht vloeibaar schoonmaakmiddel en water, hem daarna met helder water afspoelen om eventuele sporen van het schoonmaakmiddel te verwijderen. Afdrogen met een zachte doek.

U kunt eveneens de in de handel verkrijgbare spuitflesjes voor het reinigen van glas of universele keukenspray gebruiken. Nooit bijtende schoonmaakmiddelen gebruiken of scherpe chemische producten op de buitenkant van de oven. Om te voorkomen dat de draaiende onderdelen beschadigd raken, ervoor zorgen dat er geen water in de ventilatieopeningen kan doordringen.

Schoonmaken van Grill

De motor van de draaischijf is verzegeld. Let er echter bij het schoonmaken van de ovenbodem wel op dat er geen water sijpelt onder de pin van de draaischijf (D).

Om het schoonmaken van de binnenkant van de oven te vergemakkelijken, kan de bovenste weerstand verlaagd worden na de keramieken haak verdraaid te hebben.

Servicedienst en onderdelen

Indien dit apparaat niet naar behoren werkt, moet u de volgende controles verrichten alvorens contact op te nemen met de servicedienst.

Als de oven niet start:

- Controleren of het apparaat naar behoren is aangesloten.
- Controleren of de stekker in de contactdoos is gestoken.
- De zekering in de contactdoos eventueel vervangen door een zelfde zekering en controleren of de contactdoos naar behoren is bekabeld.
- Controleren of de schakelaar op de contactdoos en/of de schakelaar op de stroomtoevoer op ON staan.
- Controleren of er wel spanning op de contactdoos staat door er een apparaat op aan te sluiten waarvan u zeker bent dat het goed werkt.
- Controleren of de zekering in de zekeringkast intact is.

Als de magnetronoven niet werkt:

- U hebt misschien het kinderslot ingeschakeld (beschikbaar op bepaalde modellen).
- Controleren of de schakelaars allemaal in de juiste stand staan.
- Controleren of de instellingen / procedures zijn uitgevoerd volgens de handleiding.
- Controleren of de deur naar behoren dicht gaat (als er stukjes voedsel of andere voorwerpen tegen de deur aan geplakt zijn blijven zitten, kan hij niet goed dicht en zal de oven niet werken).
- Controleren of de startknop ingedrukt is.

Als de oven nog steeds niet werkt nadat u de hierboven staande controleoperaties hebt uitgevoerd, moet u contact opnemen met de Zanussi servicedienst. Het adres staat vermeld op de hierna volgende bladzijden van de handleiding.

BELANGRIJK:
Indien u een beroep doet op een servicetechnicus voor één van de hierboven staande defecten of voor een reparatie of een defect voortvloeiend uit onjuist gebruik of installatie, wordt er u een bedrag in rekening gebracht zelfs indien het apparaat nog onder garantie staat.

Als u contact opneemt met de servicedienst, hebben zij de volgende inlichtingen nodig:

1. Uw naam, adres en postcode
2. Uw telefoonnummer
3. Duidelijke beknopte beschrijving van het defect
4. Het model
5. Het serienummer
6. Datum van aankoop

Wij raden u aan deze inlichtingen hieronder in te vullen zodat u ze te allen tijde bij de hand hebt:

Model : **ZMC30Q**

Serienummer : .....

Datum van aankoop: .....

Klanten met een apparaat dat nog onder garantie staat moeten zich ervan verzekeren dat de nodige controleoperaties zijn uitgevoerd aangezien de servicetechnicus een bedrag in rekening zal brengen als het probleem niet voortvloeit uit een mechanische of elektrische storing.

Het overleggen van een bewijs van aankoop is verplicht bij de apparaten die onder garantie staan.

Onderdelen

U kunt de nodige onderdelen verkrijgen bij de servicedienst.

Klantenservice

Voor algemene inlichtingen met betrekking tot uw Zanussi apparaat of aanvullende informatie aangaande de Zanussi producten kunt u per telefoon of per post contact opnemen met de Klantenservice.

Waarborgvoorwaarden

Onze toestellen worden met de grootst mogelijke zorgvuldigheid geproduceerd. Desondanks kan het voorkomen dat er een defect optreedt. Onze klantendienst zal dit op verzoek herstellen, zowel binnen als buiten de waarborgtermijn. De levensduur van het toestel wordt daardoor niet negatief beïnvloed.

Onderstaande waarborgvoorwaarden zijn gestoeld op de EU Richtlijn 99/44/EG en het Burgerlijk Wetboek. De daaruit voortvloeiende rechten blijven onverlet.
Ook de waarborgverplichtingen van de verkoper naar de eindgebruiker blijven onaangetast.

Voor dit toestel verlenen wij waarborg volgens onderstaande voorwaarden:

1. Wij verhelpen kosteloos met inachtneming van de voorwaarden 2 tot en met 15 gebreken aan het toestel die zich openbaren binnen 24 maanden vanaf de datum van levering aan de eindgebruiker. Deze waarborgvoorwaarden zijn niet van toepassing in geval van professioneel of daarmee gelijk te stellen gebruik.
2. De waarborgprestatie houdt in dat het toestel kosteloos wordt teruggebracht in de toestand die het had voor het defect optrad. Gebrekkige onderdelen worden hersteld of vervangen. Kosteloos vervangen onderdelen worden ons eigendom.
3. Het gebrek moet terstond gemeld worden, om mogelijke verdere schade te voorkomen.
4. Voor een beroep op waarborg dient het aankoopbewijs met aankoop- en/of leveringsdatum te worden overlegd.
5. De waarborg heeft geen betrekking op schade aan kwetsbare onderdelen, zoals (vitrokeramisch) glas, kunststof, rubber, die ontstaan is door onzorgvuldig gebruik
6. De waarborg heeft geen betrekking op kleine afwijkingen van de gestelde kwaliteit die voor de waarde en deugdelijkheid van het toestel onbeduidend zijn.
7. De waarborg geldt evenmin voor schade veroorzaakt door:
   - chemische en elektrochemische inwerking van water,
   - abnormale milieuomstandigheden in het algemeen
   - voor het toestel oneigenlijke bedrijfsomstandigheden
   - contact met agressieve stoffen.
8. De waarborg heeft geen betrekking op gebreken door transportschade die buiten onze verantwoordelijkheid is ontstaan, niet vakkundige installatie of montage, verkeerd gebruik, gebrekkig onderhoud, of het niet in acht nemen van de gebruiks- of montageaanwijzingen.
9. Het recht op waarborg vervalt wanneer het defect werd veroorzaakt door herstelling of ingrepen door derden die niet bevoegd of niet deskundig zijn, of wanneer het toestel voorzien werd van toebehoren of onderdelen die niet origineel zijn en daardoor een defect veroorzaken.
10. 10.Toestellen die gemakkelijk kunnen worden vervoerd dienen te worden overhandigd of gezonden naar onze klantendienst. Herstelling ter plaatse kan slechts worden gevraagd voor grote of ingebouwde toestellen.
11. Indien het toestel zodanig is ingebouwd, ondergebouwd, opgehangen of geplaatst dat de benodigde tijd voor het in- en uitbouwen samen meer dan 30 minuten bedraagt, dan worden de hierdoor ontstane extra kosten aan de gebruiker in rekening gebracht. Schade die ontstaat door abnormale in- of uitbouw komt ten laste van de gebruiker.
12. Indien binnen de waarborgperiode de herstelling van hetzelfde gebrek meermaals mislukt of de herstellingkosten disproportioneel zijn wordt in overleg met de gebruiker een gelijkwaardige vervanging geleverd. In geval van vervanging behouden we ons het recht voor om een vergoeding te rekenen naar rato van de verstreken gebruiksperiode.
13. Herstelling onder waarborg heeft geen verlenging van de waarborgtermijn noch aanvang van een nieuwe waarborgtermijn tot gevolg.
14. Op herstellingen geven wij een waarborg van 12 maanden, uitsluitend op hetzelfde gebrek.
15. Verdere of andere rechten, in het bijzonder vergoeding van schade ontstaan buiten het toestel, zijn uitgesloten voor zover een aansprakelijkheid niet wettelijk is vastgelegd. In geval van aansprakelijkheid zal een vergoeding de aankoopwaarde van het toestel niet overtreffen.

Deze waarborgvoorwaarden gelden voor in België gekochte en/of in gebruik zijnde toestellen. Indien een toestel naar het buitenland wordt gebracht dient de gebruiker na te gaan of het toestel voldoet aan de technische voorwaarden (o.a. spanning, frequentie, installatievoorschriften, gassoort, klimaatomstandigheden) in het betreffende land. Voor in het buitenland aangeschafte toestellen dient de gebruiker zich zelf te vergewissen van de bepalingen in België. Noodzakelijke of gewenste aanpassingen vallen niet onder de waarborg, en kunnen niet altijd worden aangebracht.
Ook na afloop van de waarborgtermijn staat onze klantendienst u ter beschikking.

Adres Klantendienst:
ELECTROLUX HOME PRODUCTS BELGIUM
Bergensesteeweg, 719
1502 LEMBEEK
Tél. 02.363.0444

Voor de monteur

1. Verwijder de reclamestickers van de deur.
2. De oven uit de buurt van hitte en water installeren. Blootstellen aan water en hitte kan het prestatievermogen van de oven nadelig beïnvloeden en tot storingen leiden. Daarom moet men controleren dat de oven uit de buurt van hitte- en waterbronnen geïnstalleerd wordt.
3. De luchtopeningen niet blokkeren die zich aan de bovenzijde en zijkanten van de oven bevinden. Ook niets zetten op de bovenzijde van de oven. Het is nodig een opening in stand te houden om de gehele oven heen: 140 mm aan de bovenzijde van de oven, 50 mm aan beide zijden en 100 mm achter de oven. Als de luchtopeningen tijdens de werking geblokkeerd worden, zal de oven oververhit kunnen raken wat tot storingen zou kunnen leiden. Uit de luchtopeningen stroomt hete lucht, men moet dus controleren dat zij niet verstopt raken en dat er geen gordijnen hangen tussen de oven en de achterwand.
4. De oven zo ver mogelijk van radio's en televisietoestellen plaatsen. Deze oven voldoet aan de CEE-eisen met betrekking tot radio storingen maar indien men hem te dicht in de buurt van een radio of een televisietoestel plaatst kan dit toch gebeuren. Daarom is het beter ze zo ver mogelijk uit de buurt hiervan te installeren.

Elektrische aansluitingen

Gebruik altijd een stopcontact met een aarding; dit geaarde stopcontact moet volgens de veiligheidsnormen zijn aangesloten. De fabrikant wijst iedere aansprakelijkheid van de hand indien deze veiligheidsmaatregel niet in acht wordt genomen.

Aansluiting op het stroomnet

De oven wordt geleverd met het netsnoer en een stekker voor 230 V, 50 Hz, met een aardepin. De aardlekschakelaar beperkt de risico's in geval van kortsluiting. Controleren of de elektrische spanning van de oven overeenkomt met die van het stroomnet. Opmerking : Als de oven op de contactdoos aangesloten wordt middels een verlengsnoer, moet men controleren of het verlengsnoer wel geaard is.
Zorg ervoor dat de stekker na de plaatsing van het apparaat in handbereik ligt.
Gebruik de oven niet als de voedingskabel of de stekker beschadigd is. In dat geval de hulp inroepen van de verdeler of een gespecialiseerd technicus die door de fabrikant is opgeleid.
De betreffende stroomkring moet gezekerd zijn met een 16 A smeltzekering.
Er moet een aan-uitschakelaar onder handbereik in de voedingskring worden opgenomen waarvan de schakelcontacten minimaal 3 mm open staan.

Inbouwmodellen (voor model dat goedgekeurd is voor inbouw)

Voor het installeren van het apparaat in een keukenkast, moet het juiste montageraam gebruikt worden. Zie de instructies met betrekking tot de installatie en de aansluiting. Bij het inbouwen in een hoge kast kan een kanteldeur gebruikt worden. Zie de inlichtingen met betrekking tot de installatie en de aansluiting in de handleiding van de gecapitonneerde deur.

Let op!

De magnetronoven nooit in werking stellen als de kanteldeur niet gesloten is. Dit zou uw apparaat kunnen beschadigen en de garantie doen vervallen.

Aansluiten op een contactdoos met aarding en met een automatische zekeringsinstallatie van 16 A-L of een zekering van 16 A. De oven moet van het stroomnet uitgeschakeld kunnen worden ook na de installatie via een contactschakelaar van tenminste 3 mm op alle polen.
Een LS schakelaar van voldoende afmetingen of een smeltzekering of een breekzekering zijn goede contactschakelaars.

From the Electrolux Group. *The world's No.1 choice.*

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.